

Galletitas de amoníaco

Por la presencia del amoníaco, estas galletitas se conservan por mucho tiempo si se las almacena en latas en lugares frescos y secos. Recomiendo especial atención en la cantidad de amoníaco que llevan.

Ingredientes:

Huevos 2.

Crema ácida 2 tazas.

Azúcar 1 1/2 tazas.

Carbonato de sodio 1/2 cucharadita.

Polvo para hornear 1 1/2 cucharaditas.

Nuez moscada 1/2 cucharadita.

Clavo de olor 1/4 cucharadita.

Amoníaco de cocina 1 1/2 cucharadita.

Harina común cantidad necesaria.

Preparación:

Mezclar los huevos, la crema y el azúcar hasta obtener una crema.

Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien. Agregar harina, mientras se amasa, hasta obtener una masa medio firme.

Enfriar media hora en la heladera.

Estirar con el palote hasta que la masa tenga un espesor de medio centímetro y cortar en discos de 4 centímetros de diámetro con molde o en rombos con un cuchillo.

Poner en placa enmantecada y enharinada. Llevar a horno moderado hasta que estén doradas.

Alternativa:

Se puede pintar con crema liviana y espolvorear con azúcar antes de llevar al horno.